

Claristar™

La solution naturelle pour la stabilisation tartrique des vins blancs et rosés

Mannoprotéines à Indice élevé de stabilité tartrique.

Bénéficiant de plus d'un siècle d'expérience en technologie de la levure et ingrédients de vinification, DSM a développé un produit facile d'emploi qui prévient la cristallisation de tartrate de potassium. Claristar™ est une solution de mannoprotéines extraites de la levure Saccharomyces cerevisiae.

Les mannoprotéines forment une grande famille de molécules dont les propriétés et niveaux de stabilité dans le vin varient.

DSM a développé et breveté une technologie d'extraction et de séparation des mannoprotéines permettant d'isoler celles dont l'Indice de Stabilité Tartrique (TSI) est le plus élevé.

Pour une meilleure efficacité et afin d'éliminer les composés facteurs de trouble, la fraction de mannoprotéines à TSI élevé sélectionnée pour Claristar™ est purifiée puis maintenue dans son état d'hydratation naturel.



Application & propriétés

- Claristar™ permet la stabilisation du bitartrate de potassium dans les vins blancs et rosés.
- Claristar™ n'empêche pas les précipitations de tartrate neutre de calcium.
- Claristar™ est conforme aux réglementations de l'OIV et de l'UE.
- Claristar™ ne modifie pas le profil organoleptique du vin : couleur, arôme, turbidité etc.
- Claristar™ est entièrement miscible et soluble dans le vin.
- Claristar™ préserve l'acidité naturelle du vin.
- Claristar™ contient des sulfites (100 ml/hl de Claristar™ apporte 1,5 mg/l de SO_2 au vin).

Dosage

- Le dosage recommandé est de 100 ml/hl.
- Les vins très instables peuvent nécessiter un dosage supérieur (cf. protocole d'utilisation).

Mode d'emploi

- Ajouter directement au vin avant la mise en bouteille avec une bonne homogénéisation.
- Claristar™ peut être ajouté avant ou après filtration finale (cf. protocole d'utilisation).
- L'apport peut être réalisé en continu à l'aide d'une pompe doseuse.

Conditionnement & conservation

- Conserver dans un endroit frais et sec (< 10 ° C).
- Entre deux utilisations, tout conditionnement ouvert doit être conservé au réfrigérateur et utilisé en 15 jours.
- Claristar™ peut être congelé, un produit décongelé ne doit pas être recongelé.
- La durée de conservation du produit dans son emballage scellé est de 18 mois.
- Claristar™ est disponible en bidon de 2,5 et 20 litres. Des conditionnements plus importants sont disponibles sur demande, contactez votre distributeur.

DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
www.dsm-foodspecialties.com
www.dsm-oenology.com

Unlimited. DSM

Protocole d'utilisation de Claristar™

1. Préparation du vin

Les opérations de stabilisation protéique, collage, soutirage et d'assemblage ainsi que les éventuelles filtrations clarifiantes sur filtres à alluvionnage, filtres presse ou filtres rotatifs utilisant des adjuvants de filtration (diatomées/kieselguhr, perlites et fibres de cellulose), doivent être effectuées avant addition de Claristar™.

2. Évaluation de l'instabilité du vin pour determiner la dose d'emploi de Claristar™

Choisir un des quatres tests pour déterminer le niveau d'instabilité du vin non stabilisé et valider la dose de 100 ml/hl de Claristar™. Une instabilité trop élevée, nécessite de vérifier, avec le test à - 4° C, l'efficacité de Claristar™ à des doses supérieures à 100 ml/hl.

Choix d'un test avant ajout de Claristar™			
	Test de stabulation à - 4 °C durant 6 jours	≥ 3 jours	≤ 2 jours
	Mini Contact	≤ 135 Δ µS	≥136 Δ µS
	Température de saturation	≤ 21,5° C	≥ 21,6° C
	Degré d'instabilité tartrique	≤ 20 %	> 20 %
		Instabilité faible à moyenne	**Instabilité forte à très forte**

Dose recommandée : 100 ml/hl.



La dose d'emploi va être déterminée par l'évaluation de l'instabilité (test de stabulation à froid, - 4° C/ 6 jours) d'échantillons de vin additionné de Claristar™ à raison de 125 et 150 ml/hl. Au delà, si des cristaux apparaissent, dans l'état actuel de nos connaissances DSM ne recommande pas l'utilisation de Claristar™ comme seule méthode de stabilisation (voir le protocole ci-dessous).

3. Apport de Claristar™

Claristar™ agit comme inhibiteur de nucléation mais n'empêche pas la croissance des cristaux. Afin d'éliminer les particules et nucléi de cristaux, les vins doivent être passés sur filtres présentant une porosité minimale de 1.2 µm. Claristar™ n'est pas colmatant et ne modifie ni les débits de filtration ni la durée de vie des médias filtrants.

■ **Ajout avant filtration finale.**

Claristar™ peut être ajouté avant filtration sur filtres à plaques et filtres lenticulaires non cellulosiques à 100 %, sur filtres tangentiels et sur filtres membranes.
Lors de l'addition, une parfaite homogénéisation de Claristar au vin doit être réalisée.

■ **Ajout après filtration.**

Claristar™ doit être ajouté après filtration dans la cas de l'utilisation de filtres à alluvionnage, filtres presse ou filtres rotatifs utilisant des adjuvants de filtration (diatomées/kieselguhr, perlites et fibres de cellulose).

4. Contrôle de la stabilité du vin

La stabilité tartrique du vin après ajout de Claristar™ peut être aisément mesurée par le test de stabulation à froid (- 4° C/6 jours). En l'absence d'apparition de cristaux, le vin est considéré stable.

Protocole conseillé pour minimiser les pertes organoleptiques dues à un passage au froid de la totalité du vin :

- *Stabiliser une partie du vin par passage au froid.*
- *Réassembler le vin traité au froid et le vin non traité.*
- *Réaliser le test de stabulation à froid (- 4° C/6 jours) sur des échantillons du vin ainsi obtenu additionné de 100 ml/hl et 125 ml/hl de Claristar™. Ce test permettra de déterminer si la stabilité tartrique de ce nouveau vin peut être obtenue ainsi que la dose de Claristar™ à utiliser.*

Un protocole détaillé est disponible auprès de votre distributeur ou sur www.claristar.com

DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
Info.wine-Ingredients@dsm.com
www.dsm-foodspecialties.com / www.claristar.com

